



# Speiseplan vom 22.12. - 28.12.2025

**Montag**

Pfannkuchen D1, B, M  
mit Kohlrabi-Kartoffelragout D1, B  
Bratapfelquark B



**Dienstag**

Kartoffeltaschen „Tomate Mozzarella“ D1,B,M  
mit Tomatenlinsen D1 und Reis  
Clementine



**Mittwoch**

Pasta D1,M  
mit Lachs-Zitronensauce F,D1,B (Zitronensauce D1,B) und Rucola  
Mohnkuchen D1,B,M



**Donnerstag**

Coq au vin rouge 5,D1,C (Gemüseragout D1,C)  
mit Kartoffel-Selleriepuree B,C und Rosenkohl  
Tiramisu D1,B,M



**Freitag**

Rinderbraten c ( Blumenkohl-Käsemedaillons D1,B,M)  
in Senfsauce D1,B,E mit Bandnudeln D1,M und Wintergemüse D1,B  
Apfelküchle D1,B,M mit Vanillesauce D1,B



**Samstag**

Rostbratwurst E (Quorn-Bratwurst D1,M)  
mit Sauerkraut 5 und Bratkartoffeln  
Nachtisch D1,B,M



**Sonntag**

Kartoffelauflauf D1,B  
mit geschmorter Ente c, Maronen 5 und Lauch  
Nachtisch D1,B,M



Änderungen vorbehalten

Die Mitarbeiter der Küche wünschen guten Appetit !!

Unsere Speisepläne werden in Anlehnung an die Richtlinien der Forschungsanstalt in Dortmund und der deutschen Gesellschaft für Ernährung erstellt

1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Farbstoff, 3 geschwefelt, 4 geschwärzt, 5 mit Antioxidationsmittel, 6 mit Süßungsmittel 7 enthält eine Phenylalaninquelle, 8 mit Geschmacksverstärker, 9 mit Phosphat, 10 mit Nitrat A mit Soja, B mit Milch, C mit Sellerie, D mit Getreide(D1 Weizen, D2 Roggen,D3 Hafer, D4 Gerste, D5 Dinkel), E mit Senf, F mit Fisch, G mit Erdnüsse, H mit Krebstiere, I mit Nüssen( II Mandeln, I2 Haselnüsse, I3 Walnüsse, I4 Pistazien), J mit Weichtieren, K mit Schwefeldioxid und Sulphit, L mit Lupinen, M mit Eier, N mit Schalenfrüchte(vegetarische Alternative)